

デザインの力で、福島を応援します！

私たちは人々の心に訴えかける有力な手段としてデザインを利用しています。見るデザイン・触れるデザインにメッセージを込め、力強く発信することができます。多くの人の心に届き、そしてその多くの人の心に響くであろうデザインの力を信じています。

そんなデザインの力を、東北の被災地、とりわけ地震・津波・原発事故と苦しんでいる、お隣さん・福島県のために使いたい。私たちができること＝デザインで人を動かすことで、福島の支援になることを思い、福島観光のPRポスターをデザインしました。



プチヴェール

petitwert

「プチヴェールのあったかポタージュ」

材料（4人分）

プチヴェール……180g
 玉ねぎ……50g
 じゃがいも……1個（170g）
 水……500ml
 コンソメ……1個
 バター……大さじ1 1/2
 牛乳……200ml
 塩……小さじ1/2 弱
 生クリーム……大さじ3

作り方

1. プチヴェールは熱湯に塩を少々加え（分量外）、3分茹でる。水にとり水気を切り、刻んで水気を絞っておく。玉ねぎは薄切りにする。じゃがいもは皮をむいて2cm角に切る。
2. 鍋にバターを入れ、玉ねぎ、じゃがいもを火が通るまで炒める。分量の水とコンソメを加え、弱火で20～30分煮る。刻んだ1のプチヴェールを入れ、ひと煮立ちしたら、火を止め冷ます。ミキサーにかけ鍋に戻す。
3. 2の鍋に牛乳・塩を入れ火にかける。底が焦げ付かないように混ぜ、一度沸騰したら火を止め、最後に生クリームを加えて完成。器にうつしたら、お好みでクリーム（分量外）を垂らしても。

【注意！】プチヴェールを早いタイミングで入れて煮込むと、色が悪くなりますので注意しましょう。

青汁の原料となるケールと芽キャベツを交配させて誕生したプチヴェール。カルシウム・βカロテンが豊富で、ビタミン・鉄もたっぷり、そしてクセがなくとても食べやすい野菜です。ケールのような青臭さも少なく、糖度がとても高い野菜です。11～12度程度のイチゴをしのぎ、プチヴェールは13～14度もありません。そのため、料理だけでなく、ザイト等の業界でも注目されています。その食材です。新潟市秋葉区（旧新津市）では特産化されており、収穫期は11～3月に雪をかぶった状態で立ちから「雪こだち」のブランド名が付けられています。年に1回開催されている「プチヴェールの陣」では、プチヴェールをいっしょに料理やお菓子で地域活性化にも一役かっています。

容器包装の
識別表示について

商品を入れる「容器」、商品を包む「包装」。これらの「容器包装」への識別表示義務が資源有効利用促進法により、事業者（製造メーカー、小売・卸売業者）に対して定められています。識別表示によって消費者が容易に分別ができるようにするのが目的です。識別表示の基礎的なルールから「こんなときどうすればいいの？」をご紹介します。

●識別マークのサイズ

上下の長さが次のように決まっています。



●マークの表示場所

ふたの内側など、容器の内側で開けないと見えないところには表示できません。また商品のタグや取扱説明書は容器包装ではないので表示できません。商品を入れまたは包んだ状態で容器包装の表面に表示してください。

●ブリスター・シュリンクパックの識別表示

台紙とカバーが分離できるブリスター包装や紙箱と透明フィルムを分離できるシュリンクパックについては、ほぼ同時に捨てられる可能性がある場合は、台紙や紙箱にそれぞれカバーやフィルムの識別マークを一括表示できます。その場合、各構成部分の名称を併記する必要があります。



高田公園の夜桜

この1枚から
く……く……

高田公園の桜は、陸軍第13師団の入城を祝い、明治42年（1909）、在郷軍人会が2,200本の桜を植樹したのが始まりとされています。現在は公園周辺を含めて、約4,000本の桜が植えられ、「さくら名所100選」に選定されています。

夜になるとライトアップされた三重櫓とぼんぼりの灯りに照らし出された桜が、お堀の水面に映り、その美しい様子は「日本三大夜桜」の一つに数えられています。

毎年開催される高田城百万人観桜会では、春を待ちわびた多くの市民をはじめ全国各地から花見に訪れる人々で大いに賑わいます。第87回 高田城百万人観桜会は、平成24年4月6日～22日まで開催します。

所在地 新潟県上越市本城町4-1

